żenia. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Nie powinno być wykonywane czyszczenie i konserwacja sprzętu przez dzieci bez nadzoru.
- Nie stawiaj urządzenia na mokrej powierzchni.
- Trzymaj urządzenie i przewód zasilający z daleka od płyt grzewczych i palników.
- Nie wkładaj twardych przedmiotów (łyżeczka, ł opatka, itp.) do misy podczas pracy urządzenia.
- Używanie akcesoriów innych niż rekomendowane przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub uszkodzenia ciała.
- Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.
- Urządzenia nie wolno dotykać wilgotnymi rękoma, wkładać pod strumień bieżącej wody ani zanurzać w cieczach.



UWAGA!
Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Napęd postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardym stabilnym podłożu tak, aby nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie zanurzaj napędu urządzenia w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie myj metalowych części w zmywarce. Agresywne środki czyszczące stosowane w tego typu urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie pod bieżącą wodą z użyciem płynu do mycia naczyń i miękkiej szczoteczki.
- Urządzenie powinno być użytkowane tylko wewnątrz pomieszczeń.



WSKAZÓWKA
Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz podobnego zastosowania w miejscach takich jak:
  - zaplecza kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy,
  - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych,
  - gospodarstwa agroturystyczne,
  - pensjonaty typu „bed and breakfast”.
- Używaj tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego; patrz rozdział „Przepisy/składniki/przygotowanie“.
- Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.
- Przed pierwszym użyciem usuń wszystkie materiały opakowaniowe i dokładnie umyj elementy wyposażenia.
- Po zakończeniu pracy wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Robot kuchenny jest urządzeniem klasy II.

Robot kuchenny spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

– Sprzęt elektryczny przeznaczony do użytku w określonych granicach napięcia (LVD) – 2006/95/EC.
– Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronie www.zelmer.pl.

Opis urządzenia

Otwórz składane kartki z rysunkami.

Korpus urządzenia

1 Przełącznik obrotowy

0/off = stop

M = włączenie chwilowe (najwyższa liczba obrotów, przytrzymaj przełącznik) – funkcja pulse

Zakresy 1–2, prędkość robocza:

1 = niska liczba obrotów,

2 = wysoka liczba obrotów.

2 Schowek na przewód zasilający

3 Otwory wentylacyjne

4 Nóżki z przyssawkami

Urządzenie ustawiaj na gładkim i czystym blacie roboczym.

Miska z wyposażeniem/narzędzia

5 Miska

Nałóż i przekręć aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek miski w wycięciu na korpusie urządzenia podstawowego).

6 a Pokrywka

Nałóż (strzałkę na pokrywie na strzałkę na uchwycie) i przekręć aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek pokrywy na wycięciu w korpusie urządzenia, strzałki na pokrywie i obudowie pokrywają się).

b Otwór wsypowy

Wyjmij popychacz i włóż produkty.

c Popychacz (= miarka)

Popychanie produktów przeznaczonych do cięcia i tarcia.

7 a Nóż uniwersalny

b Tarcza do ubijania

8 a Uchwyt tarcz

do zamocowania tarcz.

b Tarcza do cięcia – grubo/cienko

c Tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

d Tarcza do przecierania

Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“.

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postaw na gładkiej i czystej powierzchni. Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte.
- Wtyczkę włóż do gniazdka sieciowego.

Miska z wyposażeniem/narzędzia



Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski (po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas). Narzędzia wymieniaj tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony i nieruchomy.

- Miskę (5) nałóż na korpus maszyny i przekręć aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek miski w wycięciu na korpusie urządzenia podstawowego).
- Załóż narzędzie (7/8) tak, jak opisano w odpowiednim rozdziale. Wybór narzędzi patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie“.
- Włóż składniki tak, jak opisano w odpowiednim rozdziale. Wybór narzędzi patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie“.
- Nałóż pokrywę (6a) (strzałkę na pokrywie na strzałkę na uchwycie) i przekręć aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, (nosek pokrywy na wycieciu w korpusie urzadzenia).

  Strzałki muszą się dokładnie pokrywać – jak pokazano na rysunku.
- Pokrętło przełącznika nastaw na żądaną prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie“.



Urządzenie daje się włączyć tylko wtedy, jeżeli miska i pokrywa są założone i zablokowane (obydwa noski w wycięciu na korpusie urządzenia podstawowego, strzałki na pokrywie i obudowie pokrywają się).

Nóż uniwersalny

do rozdrabniania, siekania i zagniatania.



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Nóż chwytaj tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (górna część).

- Załóż nóż (7a).
- Włóż składniki.
- Nałóż pokrywę (6a) z popychaczem (6c).
- Pokrętło przełącznika (1) nastaw na żądaną prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie“.
- W celu dodania składników przekręć przełącznik obrotowy do pozycji 0/off.
- Wyjmij popychacz (6c) i włóż składniki przez otwór wsypowy (6b).



Podczas rozdrabniania i siekania stopień rozdrabniania wzrasta z czasem przeróbki.

Tarcza do ubijania

do bitej śmietany, piany z białek, do mieszania.

- Załóż tarczę do ubijania (7b).
- Włóż składniki.
- Nałóż pokrywę (6a) z popychaczem (6c).
- Pokrętło przełącznika (1) nastaw na żądaną prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie“.
- W celu dodania składników nastaw pokrętło na stopień 1.
- Wyjmij popychacz i (6c) włóż składniki przez otwór wsypowy (6b).

Tarcze do rozdrabniania

– Tarcza do cięcia (8b)

np. do cięcia ogórków, kapusty, buraków, kalarepy.

– Tarcza do tarcia na wiórki (8c)

np. do tarcia marchewki, selera.

– Tarcza do przecierania (8d)

np. ziemniaków



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Tarcze rozdrabniające chwytaj tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.



Noże mogą się stępić.

Tarcz do rozdrabniania nie używaj do tarcia twardego sera.

- Załóż uchwyt tarcz (8a).
- Załóż tarczę do rozdrabniania (8b/8c/8d).
  Odpowiednia strona do cięcia/tarcia musi być zwrócona do góry.
- Nałóż pokrywę (6a).
- Pokrętło przełącznika nastaw na żądaną prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie“.
- Włóż produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia (6b) i popychaj popychaczem (6c) nie używając siły.



Większość produktów można przerabiać przy zakresie prędkości 1; tylko twarde produkty wymagają zakresu prędkości 2.

Po pracy

- Pokrętło przełącznika nastaw na zakres 0/off.
- Pokrywę przekręć aż do oporu w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdejmij.
- Miskę przekręć aż do oporu w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdejmij.
- Wyjmij narzędzie.

Usuwanie drobnych usterek

Usterka

Urządzenia nie można włączyć.

Przyczyna

Miska lub pokrywa nie są zablokowane.

Usunięcie usterki

Miskę/pokrywę załóż prawidłowo i zablokuj.

Ponownie włącz urządzenie.

W przypadku wystąpienia innych usterek proszę zwrócić się do naszego punktu serwisowego.

Czyszczenie i konserwacja



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.



Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu. Nie stosuj żadnych szorujących środków czyszczących.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzyj wilgotną ścierką.
- W razie potrzeby użyj trochę płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie miski i wyposażenia



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noże i tarcze do rozdrabniania chwytaj tylko za uchwyty z tworzywa sztucznego.

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Zwróć uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji. Noże umieść otworem na dół w taki sposób, aby nie uszkodziły innych elementów.

Przy tarciu marchewki, czerwonej kapusty itp. elementy z tworzywa sztucznego zabarwiają się na czerwono. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

Przechowywanie

- Nałóż miskę z narzędziami (rysunek 5).
- Przewód zasilający nawiń na uchwyt (rysunek 2).

Przepisy/składniki/przygotowanie

Narzędzie	Zakres	Czas	Przepisy/składniki/przygotowanie
	1/2		**Zioła i zielenina (z wyjątkiem szczypiorku)** Ilość: 10 do 50 g ● Zioła lub zieleninę włóż do suchej miski.
	P		**Cebula, czosnek** Ilość: od 1 cebuli, poćwiartowanej, do 300 g od 1 ząbka czosnku do 300 g ● Siekaj, aż do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.
	2/P	wielokrot-nie po 2 sekundy	**Warzywa lub ziemniaki, surowe** (do zupy, sosu, farszu) Ilość: 50 do 300 g ● Jarzyny podziel na większe kawałki i włóż do miski.
	2		**Twardy ser (np. parmezan)** Ilość: 10 do 200 g ● Ser pokój w kostkę i siekaj do żądanego stopnia rozdrobnienia.
	2		**Bułka tarta** Ilość: 1–4 suche bułki ● Bułki pokrój na ćwiartki i siekaj do żądanego stopnia rozdrobnienia.
	2		**Mięso, wątroba (na mięso siekane, tatar itd.)** Ilość: 10 do 500 g ● Usuń kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Mięso pokrój w kostkę. Ciasta mięsne, farsze i pasztety: ● Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włóż do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami i mieszaj aż do wyrobienia ciasta.
	2	ok. 1 min	**Ciasto drożdżowe** maks. 500 g mąki 30 g drożdży 250 ml ciepłego mleka 1 jajko + 1 żółtko cukier waniliowy 40 g cukru 60 g tłuszczu (letniego) otarta skórka z ½ cytryny (aromat skórki cytrynowej) ● Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. ● Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostaw je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
	2	ok. 1 min	**Ciasto ucierane** 4 jajka 250 g cukru 1 paczka cukru waniliowego 250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej) maks. 500 g mąki 1 paczka proszku do pieczenia 125 ml mleka ● Ciasto mieszaj tak długo, aż będzie całkiem gładkie i bez grudek.